

# MASSA FRESCA



## CONFEÇÃO

1. Coloque todos os ingredientes na taça com a lâmina para amassar/triturar e misture na velocidade 5 durante 3 min.
2. Retire a massa e forme uma bola. Coloque numa taça e cubra com um pano. Deixe repousar durante 1 hora.
3. Estenda a massa até estar muito fina com um rolo sobre uma bancada povilhada com farinha ou utilizando uma máquina para massa. Corte a massa dando a forma que desejar.
4. Cozinhe durante alguns minutos numa caçarola grande com água a ferver e sirva com molho bolonhesa ou molho de 4 queijos.

## INGREDIENTES

- 500 G FARINHA T55
- 5 OVOS
- 6 G SAL
- 10 CL AZEITE (80 G)